Starte deine Karriere an Bord der Luxusflotte von Hapag-Lloyd Cruises! Bewirb dich jetzt um deinen Job bei sea chefs als:

CHEF DE PARTIE (W/M/D) - LUXUSKREUZFAHRT

Charterer: Hapag-Lloyd Cruises
Department: Küche / Galley

FERNWEH? Du liebst das Meer und möchtest unsere Gäste begeistern?

Gehöre zu den Besten! Gehe mit uns auf Weltreise und entdecke spannende Destinationen an Bord der besten Kreuzfahrtschiffe der Welt*: MS EUROPA und MS EUROPA 2. Mit viel Leidenschaft und höchsten Ansprüchen an deine eigene Arbeit nehmen wir dich mit auf die Reise deines Lebens. *lt. Berlitz Cruise Guide

Dein Arbeitgeber sea chefs - auf vielfältiger Mission: ob Hochsee-Kreuzfahrten, Expeditionsreisen, Luxusreisen oder Flusskreuzfahrten. Als erfahrener Partner im Hotel- und Crew-Management internationaler Reedereien bietet sea chefs einzigartige Karrieremöglichkeiten an Bord von Kreuzfahrtschiffen im Premium- bis hin zum Luxussegment.

Entdecke mit uns die Welt und erlebe deine #WorldClassMoments!

DEIN JOB

Das erwartet dich auf deiner Reise mit uns:

- Du bist in einem oder mehreren der bis zu 7 Gourmet Restaurants eingeteilt.
- In Rücksprache mit dem Sous Chef führst du eigenständig einen dir zugewiesenen Posten innerhalb der Küche.
- Du kreierst kulinarische Speisen und Menüs mit hochwertigen und exklusiven Zutaten.
- Je nach Einsatzbereich hast du die Möglichkeit, Speisen am Gast zuzubereiten (u.a. Fleisch filetieren, tranchieren und grillieren).
- Je nach Posten koordinierst und motivierst du ein dir zugewiesenes Team.
- Vertragsdauer deines 1. Vertrages: 5 - 6 Monate (nach individueller Absprache)
- Dein Einstieg erfolgt nach individueller Absprache auf Basis deiner Verfügbarkeit in Zusammenhang mit der Einsatzplanung an Bord und ist generell ganzjährig möglich.

WARUM SEA CHEFS?

Das bieten wir dir:

- Die schönsten Ziele der Erde
- Bezahlte An- & Abreise
- Internationales Arbeitsumfeld

- Kostenlose Unterkunft und Verpflegung
- Exklusive Crew-Bereiche
- Gute Aufstiegschancen
- Weiterbildungen & Trainings
- Kranken- und Unfallversicherung
- Kostenfreie Reinigung der Uniform
- Alle Benefits

DEIN KURS & DEINE TALENTE

Das bringst du mit an Bord:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Koch (w/m/d) in der gehobenen Gastronomie mit Berufserfahrung
- Erste Erfahrung bei der Führung eines Postens wünschenswert
- Du behältst den Überblick - auch, wenn es mal heiß her geht.
- Freude an der kreativen Zubereitung kulinarischer Speisen
- Exzellente Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild und Gastgeberqualitäten
- Du bist bereit, erste Führungsaufgaben zu übernehmen.
- Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse

Hast du Fragen zu einem Job an Bord und/oder unserem Bewerbungsprozess?
Auf unserer Webseite findest du umfassende Informationen und die FAQ.

Bleiben Fragen unbeantwortet? Unser Recruiting-Team ist gerne für dich da:
Daniel Schors
dasc@seachefs.com
+41 41 289 50 24

Wir freuen uns auf deine Bewerbung - ungeachtet deines Alters, Geschlechts, deiner Nationalität, ethnischen Herkunft, Religion, Weltanschauung und/oder sexuellen Orientierung. Bitte bewirb dich ausschließlich online.